

Tartes fines raisin, brousse et coppa

Ingrédients (6 personnes)

Pâte feuilletée
100g Brousse
4 tranches Coppa en lanières
1 Petite grappe de raisin noir
4 Feuilles de sauge ou basilic
1 poignée Roquette
1 cuil. À soupe Noisettes concassées
5cl Huile d'olive
Sel
Poivre

Déroulement

Divisez la pâte 6 et étalez-les en fonds de tarte ronds. Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Étalez la brousse sur les fonds de tarte, garnissez de grains de raisin, de sauge ciselée et arrosez d'un filet d'huile. Salez, poivrez et enfournez 10-12 min.
À la sortie du four, disposez la coppa, les noisettes et la roquette.

CHILI CON CREVETTES

Ingrédients

400 g de crevettes cuites
400 g de haricots rouges en conserve une grosse boîte
400 g de pulpe de tomate en conserve 1 boîte
100 g de maïs doux
2 cuillères à café de cumin moulu
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de coriandre ou persil moulue (facultatif)
1 cuillère à café de piment d'Espelette
1 oignon
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel

Déroulement

Peler et émincer l'oignon et les gousses d'ail.
Les faire revenir 1 minute dans une sauteuse avec l'huile d'olive et les épices.
Verser la pulpe de tomates et cuire 5 minutes à feu moyen et à couvert.
Égoutter et rincer les haricots rouges et le maïs. Les ajouter au reste de la préparation.
Poursuivre la cuisson 5 minutes à feu moyen à couvert.
Décortiquer les crevettes. Les ajouter au chili, cuire 5 minutes à feu doux.

Servir éventuellement parsemer de coriandre fraîche ciselée et accompagné de riz basmati.

Carrés sablés aux pêches blanches

Ingrédients (pour un moule carré de 20 à 22 cm)

Garniture :

500 g de pêches blanches (poids net sans noyaux) ou autres fruits juteux
2 cuillères à soupe de jus de citron
100 g de sucre
30 g de maïzena

Pâte :

300 g de farine
120 g de sucre
1 cuillère à café de levure chimique
1 pincée de sel
85 g de beurre froid
1 œuf moyen

Déroulement

Préparer la garniture. Peler les pêches, enlever les noyaux et les couper en petits morceaux.

Les placer dans un saladier, ajouter le jus de citron, le sucre et la maïzena et mélanger bien. Réserver.

Préchauffer le four à 180°C, chaleur statique.

Tapisser un moule carré de 20 cm (22 pour moi) avec du papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.

Préparer la pâte. Dans la cuve d'un robot de cuisine, ajouter la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Mixer pendant quelques secondes pour avoir un mélange homogène.

Ajouter le beurre froid coupé en morceaux et mixer encore un peu jusqu'à l'obtention d'un mélange sablonneux - comme des miettes.

Verser environ la moitié de la pâte dans le moule et la répartir uniformément en tassant avec la main.

Ajouter par-dessus la garniture et la répartir uniformément. Si les pêches ont laissé un peu de jus - ce n'est pas grave : il faut tout mettre. Ça va hydrater et lier la base sablonneuse.

Éparpiller sur les fruits la pâte restante.

Enfourner et cuire 45 minutes ou jusqu'à ce que la surface du gâteau soit bien dorée.

Sortir du four et laisser refroidir complètement.

Démouler, saupoudrer de sucre glace et découper en carrés avant de servir.